

200 无锡小学生上演“厨王争霸”

本报讯 8月21日,由无锡日报报业集团举办的“小鬼当家”首届无锡小学生厨艺挑战赛决赛落幕,烹制的精美菜肴令驻场嘉宾、因炒菜而火遍全网的“小厨娘”孙佳瑞惊叹不已。

2020年中共中央、国务院印发《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》,到今年4月教育部发布《义务教育劳动课程标准(2022年

版)》,今秋开学起劳动课成为中小学一门独立课程,劳动教育备受重视。无锡日报报业集团联合安利无锡分公司积极发挥校外资源的作用,搭建平台举办首届无锡中小小学生厨艺挑战赛,激发学生劳动的兴趣。

此次比赛共有200多名小学生进入初赛,32名选手(冷菜组10人,热菜组22人)闯入决赛。现场小选

手们烹制的双椒鱼头、松鼠桂鱼等大菜给人留下了深刻印象。因炒菜技艺高超火遍全网的10岁“小厨娘”孙佳瑞,全程观看比赛并品尝作品后表示大开眼界,精进技艺有了新目标。

无锡旅游商贸高等职业技术学校烹饪教研室主任、中国烹饪大师,世界厨师联合会国际裁判,餐饮业国家一级评委吴晶是决赛的评委之

一,他说:“这是我首次评判儿童烹制的菜品。他们做菜时操作有条理,包含了独特创意,色调、荤素搭配合理。”他表示,孩子们烹饪过程有利于锻炼动手、独立思考的能力,完善生活习惯,承担更多家庭责任,“其实比赛成绩不重要,更重要的是珍惜参赛的经历,是家长和孩子一起创造美好时光。” (陈春贤)

能烧一桌菜 最小才七岁 “小厨王”们故事有几多

此次厨艺挑战赛涌现了一批“小厨王”,在他们烹制出的精美菜肴的背后,都有一个有趣的故事,还有菜品承载的属于家独有的爱和温暖。

烧了一桌菜让小伙伴们做评委

用西葫芦片、胡萝卜雕成的拱门后面四只黑虎虾虾头傲然竖立,弓着的虾身下垫着牛肉块、面包片,还有一排蔬菜沙拉点缀,宛若游龙出海。当来自五爱小学的选手曹予哲的“黑虎虾配古铜牛排”出炉时,家长们纷纷掏出手机拍照。这道菜也俘获了评委们的心,获评一等奖。

“这道菜,摆盘和油温最难调控。我用手放在离锅10厘米的高处感受油温,摆盘时还需要足够的细心和耐心。”曹予哲还透露,他平时喜欢跟着爸爸学做菜,已经学会了10多道菜品了。

曹予哲的爸爸介绍,他们一家对饮食比较讲究,妈妈会买漂亮的盘子,他则喜欢根据对食物的理解烹制菜肴并精心摆盘。“我平时烧个红烧排骨也会选个盘子,摆放整齐再淋上汁、配个小花,这样更有食欲。”在他的影响下,曹予哲自一年级时常给妈妈做早餐,从简单的煎荷包蛋开始,逐渐练会了很多菜。

报名参赛后,曹予哲很重视,烧了一桌拿手菜喊来了几个同学品尝,从中挑出一道参赛。同学们难以抉择,最后爸爸建议他做出的菜除了好吃还要注意菜品的造型、营养搭配。“其实这道菜还是有点遗憾的,比赛那天临出门时我忘记拿本该撒在蔬菜沙拉上的坚果和麦片了。”他说。

一道“荷塘月色”,评委惊叹不已

“这个小朋友端出的菜有主题,创意和意境都有了,如果说要提升,就是旁边配的西红柿雕成的天鹅换成两个小番茄会更好。”专业评委吴晶如是点评。这道获得一等奖的菜,参赛选手是刘潭实验学校即将升入五年级的学生诸怡允。

孩子从小就很喜欢姐姐一套小刻刀,常用香皂刻花,夏天切西瓜、雕花摆盘,有模有样。得知有厨艺比赛,妈妈诸晓琴就鼓励她报名参赛,她说:“家长要根据孩子的兴趣引导,这次比赛就是一个很好的契机。”

一家人决定用“秋三鲜”做道养生菜,费尽心思想让作品更出彩。“特别是孩子晋级决赛后,全家人一起思考如何升级菜品。”确定虾仁刺成虾滑为底插百合为莲花状的想法后,一家人在选材上下功夫。宜兴百合煮熟后发黄而且有药味,妈妈千方百计买来了兰州百合,让“莲花瓣”颜色洁白通透,味道鲜甜。为了避免菜品太单调,又选用水果黄瓜作为荷叶、莲蓬,西红柿切成天鹅。

通过这次比赛,诸晓琴发现孩子能够很认真地对待比赛,“孩子以前很少参加比赛,参赛时自己剥虾、雕刻番茄,有条不紊。通过这次比赛我看到了她有更多潜力可以挖掘。”获得一等奖,诸怡允最高兴的是奖品中有一套做蛋糕的工具,又可以解锁更多厨艺技能了。



她做的水煎包,无锡“小厨娘”连吃仨

和畅小学即将升入五年级的颜天韵,决赛现场做的菜是水煎包,包包子的手法娴熟,收口时小包子顶上褶子变成一朵花。待评委们测评后,她的9个小包子只剩下了两个。和她同龄的无锡“小厨娘”孙佳瑞特别喜欢,连吃了三个。

她的妈妈周绘介绍,丈夫很喜欢烹饪,颜天韵专门为爸爸做的菜取名、配图做了份菜谱,“我们梦想着有一天爸爸开私房菜馆,为客人限量供菜。”

颜天韵受爸爸影响很喜欢做菜。早在幼儿园时她就能为爸爸打下手了,打鸡蛋、切菜不在话下。“我们给她专门买了很小的陶瓷刀,方便她切菜。”周绘说,5年来颜天韵已经学会很多家常菜了。“颜天韵在三年级时,有时我们下班晚她放学早,会提前烧好饭菜等我们。”周绘说,他们这个小家庭没有依靠老人,孩子也十分独立懂事。

这个手巧的小女孩面点做得精巧,手艺是从奶奶以及学校老师处学的。馄饨、饺子、包子,从和面、擀皮、调馅到包好出锅她自己都能搞定。今年过年她不假人手给老家的太爷爷包了馄饨和饺子,让老人家乐开了花。决赛前和面、发酵面团、拌馅儿等准备工作也由她独立完成。“她包包子的手法是向一个曾经开过包子铺的阿姨学的。每天学一个小时,学了两天已经包得又快又好。”周绘说。

颜天韵的水煎包得了三等奖,赛后第二天她研究制作鸿运大包了,想给家人当早餐。

妈妈在外场焦虑,7岁小选手沉着应战



今年7岁的刘峻豪来自沁园小学五星分校,是决赛中年龄最小的选手,凭一道“鲍鱼粉丝”获评二等奖。比赛结束后,爸爸吃光了这盘菜,边吃边夸味道好极了。

香菇切花刀打底,上铺粉丝,期间还要淋上数遍料汁、两遍热油,虽是冷菜工序复杂。一个七岁的孩子能独立完成这项挑战吗?90后妈妈林子茜大胆放手让孩子尝试,收获了一个又一个惊喜。

“比赛前一天我们才确定做的菜,就练了两遍他就清楚所有步骤了,掌握了给香菇切花刀的力度,自己尝试卷粉丝、调汁、淋热油等。”林子茜说,“比赛当天上午刘峻豪淋热油时手指缝被烫出了一个小泡,疼得龇牙咧嘴也没想过放弃。”

比赛现场,林子茜一直守在烹饪间外,她说:“我比他还焦虑,怕他步骤出错,调味失败,实际上他比我想象中厉害多了。比赛给年龄小的选手配工作人员辅助,比赛时他思路清晰,安排非常妥当。”

刘峻豪在幼儿园时就喜欢玩厨房游戏,偶然得知这项比赛林子茜鼓励他参赛。初赛他做的鸡丝凉面得到了一致好评,决赛发挥更加出色。妈妈表示,虽然她和丈夫已经有想法,以后尽力挤出时间多陪伴孩子,比如一周举办一次家庭聚餐,一家三口每人拿出一道菜,一起吃一起品尝家的味道。 (陈春贤)